

DESTINATEURS: M. Bovary
M. Mersault
SOCIÉTÉ Schtroumpfs Investissement
ADRESSE Boulevard des Grands Nez 9
Paris

Objet : information requises sur le Restaurant « Chez Nasomi »

Messieurs,

suite à notre entretien téléphonique d'aujourd'hui dans lequel **vous avez exprimé votre intérêt** vis-à-vis de notre activité commerciale toute nouvelle, **j'ai le plaisir de** vous présenter le restaurant « Chez Nasomi » dans les **moindres** détails.

Il s'agit d'un restaurant de cuisine internationale et régionale, dont la devise **repose sur** le concept de tradition qui se conjugue parfaitement à un **esprit** cosmopolite. Les plats de la carte sont en effet inspirés des recettes traditionnelles siciliennes mais avec une touche de créativité internationale.

Premièrement, il faut dire que tous les ingrédients qu'on utilise sont saisonniers, notre **but** est de **garantir** aux clients une cuisine fraîche et fait maison. Par conséquent, les plats et la carte changent **selon** la disponibilité des produits, **en moyenne** tous les trois mois et demi.

Deuxièmement, la brigade de cuisine travaillant dans notre restaurant est assez hétérogène du point de vue géographique, ce qui permet de pouvoir bénéficier de différentes traditions culinaires et de pouvoir offrir un **large éventail** de mets. En outre, la brigade de cuisine et la brigade de sale sont tous des professionnels œuvrant dans le **domaine** de la restauration depuis beaucoup d'années.

En ce qui concerne le restaurant **en tant qu'établissement**, on peut dire qu'il est situé dans une des rues du centre-ville, donc il a une position parfaite et certainement **rentable**. La surface de la salle à manger est plus su moins de m²: il n'est ni grand ni petit, ce qui permet, d'un côté, d'avoir de nombreux **avantages** concernant la gestion, mais de l'autre côté, il faut admettre qu'il présente des **inconconvénients**, **tels que** l'impossibilité d'organiser de grands évènements. Toutefois, juste en face de la **cafétéria**, qui se trouve à côté de la **hall d'accueil**, avec son petit **salon d'attente** et le **vestiaire**, il y a une terrasse qu'on peut aussi utiliser **lors de réceptions aussi bien que** de banquets.

Le restaurant est ouvert tous les jours sauf les lundis, de 11H.45 à 15H et de 19H à 23H. Le menu change le soir par rapport au midi, la carte du déjeuner est un extrait de celle qu'on **emploie** au dîner. Pour le déjeuner, on a **choisi** des menus à deux ou trois mets avec des formules déstructurées à prix fixe, tandis que pour le dîner la carte est assez longue et variée.

À ce propos, je vous envoie **ci-joint** les deux cartes du restaurant avec tous les menus disponibles pendant cette saison.

Mes associés et moi aimerions vous faire goûter quelques-unes de nos spécialités et ce serait un plaisir de vous avoir comme notre hôte quand vous le voudriez.

Dans l'attente de recevoir une réponse de votre part, **veuillez agréer nos salutations les plus distinguées**

Police :	Times New Roman
Taille :	12
Interligne :	1,5
Nombre de caractères espaces compris :	2000
Entête :	nom de la société et d'autres éventuelles informations

Références sur le livre : page 14 et 142

Logiciel en ligne de référence : www.canva.com